



**TRANS**GOURMET

seafood

# SCALLOP & LOBSTER

---

## GENUSS IN PREMIUMQUALITÄT



**HAFRO**

# Vorwort

Liebe Kund:innen, Geschäftspartner:innen und Freund:innen der Transgourmet Seafood,

Ende Juni 2023 hatte ich die Möglichkeit im Rahmen einer Studienfahrt mit 8 Teilnehmenden Nova Scotia in Kanada zu besuchen. Die Eindrücke und das Erlebte inspirieren mich noch immer und lassen mich nicht zur Ruhe kommen. Unser Ziel war zunächst Halifax, die pulsierende Hafenstadt, das Einfallstor für die atlantische Ostküste Kanadas. Elche, Wale, Bären, Adler – es gibt hier viele Tiere, die Kanadas Urlauber begeistern. Weltweit bekannt ist Nova Scotia aber vor allem durch Scallops, Lobster & Claws. Der eigentliche Star der Region ist jedoch der Hummer. Die Schalentiere gibt es dort nicht nur in der gehobenen Küche, in Edelrestaurants oder Feinkostläden – Hummer stehen in jeder Imbissbude, gängigen Restaurants und auch in der Systemgastronomie auf der Speisekarte. Halifax Lobster ist allgegenwärtig, denn in vielen Geschäften, Supermärkten und selbst am Flughafen kann man lebende Hummer frisch aus einem Wasserbecken fischen und direkt frisch verpackt einkaufen.

In Nova Scotia sind Lobster & Scallops fast schon Grundnahrungsmittel, gehören aber dennoch zum hochpreisigen Lebensmittelsegment, was für die Besonderheit spricht.

Das Essen in Nova Scotia war sensationell – bei den kulinarischen Variationen sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt:

- Hummer Sandwich
- Lobster Burger
- Lobster Pasta
- Lobster Tacos
- Hummer Enchilada
- Lobster Chowder
- Hummer Pfannkuchen oder Pizza
- Lobster Risotto
- Gegrillte Scallops im Speckmantel
- Überbackene & gratinierte Scallops

Besonders fasziniert waren wir alle von den Lobster Rolls – sie vermitteln ein ganz neues Geschmackserlebnis in einfachster Form und sprechen damit jede Altersgruppe an. Ob trendy & hip bei einem Streetfood-Event, bei einem romantischen Candle-Light-Dinner oder aber für ein schlichtes Mittagessen – mit unseren neuen Rezepten und Ideen sorgen wir bei jedem für frischen Schwung auf dem Teller. Aufgrund der neuen Inspirationen dieser Spezialitäten und der einzigartigen Eindrücke haben wir uns einige Gedanken gemacht – mit diesem Folder wollen wir Sie von den Köstlichkeiten begeistern und Sie auf eine ganz neue kulinarische Reise mitnehmen.

Nova Scotia verfügt über einen absolut intakten, nachhaltig befischten Hummerbestand. Der Hummerfang wird staatlich überwacht – was bedeutet, dass man vorerst eine Lizenz erwerben muss.

Mit den Videos aus dem Ursprung wollen wir Ihnen zeigen, was alles möglich ist – wir möchten Ihnen hiermit einen Einblick gewähren, dass Sie unseren High Pressure Hummer mit gutem Gewissen verzehren können und dem Tierwohl Rechnung tragen.

Probieren Sie es aus. Guten Appetit.

Mit besten Grüßen aus Fischtown

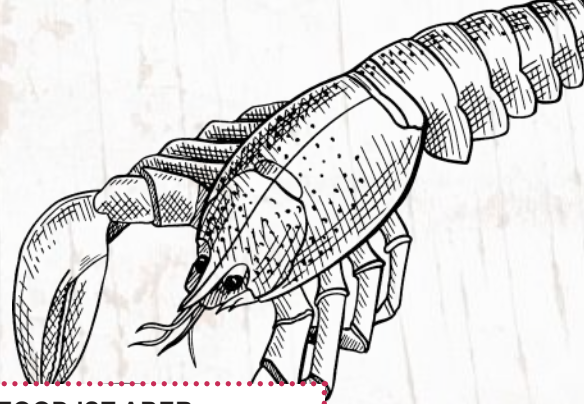


**RALF FORNER**  
Geschäftsführer  
Transgourmet Seafood &  
Geschäftsführer Hamburger  
Feinfrost GmbH

*„Qualität & Frische  
kennen bei uns keine  
Kompromisse!“*



# Die Fisch-Manufaktur



## TRANSGOURMET MIT SITZ IN BREMERHAVEN

ist heute einer der führenden Fisch- und Seafood-Großhändler in Deutschland. Der Standort Bremerhaven bietet dabei alle notwendigen Voraussetzungen. Handels-, Produktions- und Kühlerhersteller sowie ein Netz aus renommierten Einrichtungen aus Forschung und Entwicklung, insbesondere der Produktentwicklung, Lebensmittelanalytik, Fischereiforschung und Qualitätssicherung machen die größte Stadt an der deutschen Nordseeküste zum bedeutendsten europäischen Standort für die Verarbeitung, Entwicklung und Distribution von Fisch, Tiefkühlprodukten und anderen Lebensmitteln. Fisch & Seafood liegen heute weiter im Trend und sind mehr denn je wichtige Bestandteile einer ausgewogenen Ernährung und Ausdruck eines guten und gesunden Lebensstils. Für uns, die Transgourmet Seafood, sind frischer Fisch, innovative Seafood-Produkte, nachhaltiger Fischfang und eine profunde Ausbildung von Kunden und Mitarbeitenden Kernpunkte unserer Strategie. Aktuell führen wir mehr als 2.500 Fisch- und Seafood-Produkte im Sortiment und gelten als absoluter Vollsortimenter in Sachen Fisch.

## TRANSGOURMET SEAFOOD IST ABER

weit mehr als ein reiner Fisch- und Seafood-Großhändler. In Abstimmung mit unseren Kunden entwickeln wir neue Konzepte, Produkte und Anwendungsideen. Wir schulen Mitarbeitende und Kunden in der hauseigenen Seafood Akademie. Dahinter steht der Wille, Probleme anders und differenziert anzugehen sowie neue Lösungswege einzuschlagen. Den Herausforderungen der Zukunft müssen wir uns immer wieder neu stellen. Dazu gehören in erster Linie der nachhaltige Fischfang, logistische Expertise, professioneller weltweiter Einkauf und ein spezielles „Know-how“ im Umgang mit dem ultrafrischen und sensiblen Lebensmittel Fisch & Seafood. Flexibilität, Verlässlichkeit, Weiterentwicklung und Innovationskraft sind bei uns entscheidende Faktoren für eine partnerschaftliche Zusammenarbeit. Uns ist es wichtig, dass Sie als Kunde mit uns zufrieden sind. Dafür entwickeln wir uns täglich weiter.

EIN HÖCHSTMASS AN SERVICE UND QUALITÄT  
ALS ERGEBNIS EINES LEIDENSCHAFTLICHEN  
ENGAGEMENTS FÜR DAS PRODUKT  
BILD FISCH & SEAFOOD

„QUALITÄT & FRISCHE KENNEN BEI UNS KEINE  
KOMPROMISSE!“

EIN STETES STREBEN NACH PERFEKTION UND  
PRÄZISION BIS INS KLEINSTE DETAIL

„JEDEN TAG EIN BISSCHEN BESSER!“

KUNDENNUTZEN UND KUNDENZUFRIEDENHEIT  
STEHEN IM MITTELPUNKT UNSERES HANDELNS

„DER KUNDE IST KÖNIG!“

WIR PFLEGEN EINEN FAIREN, EHRLICHEN UND  
PARTNERSCHAFTLICHEN UMGANG MIT ALLEN  
MITARBEITENDEN UND GESCHÄFTSPARTNERN

„SIE SIND UNS WICHTIG!“

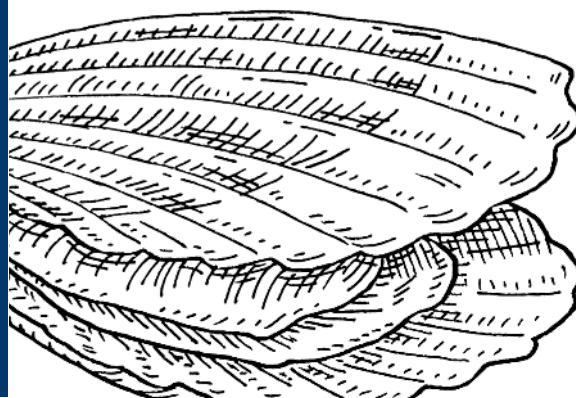


Ralf Forner

„Qualität ist die Erfüllung der Erwartung des Kunden. Gerade bei hochpreisigen Produkten wie Hummer und Scallops muss deshalb die Qualität stimmen.

Clearwater ist da ein verlässlicher Partner.

Qualität ist auch kein Zufall, sondern das Ergebnis klarer Vorstellungen und Ziele. Wer Premium will, bekommt Premium. An Qualitäten erinnert man sich lange, nachdem der Preis vergessen ist. Schmecken Sie den Unterschied.“



# Wertschätzung für aussergewöhnliche Produkte aus dem Meer

Denke ich an Hummer aus Neuschottland, Kammuscheln aus den wilden, nährstoffreichen Gewässern des Nord-West-Atlantik, Kaisergranat von den Hebriden oder die herrlich geformte und schmackhafte Jakobsmuschel, dann läuft mir das Wasser im Mund zusammen. Ich liebe diese Produkte und bin dankbar, dass ich als Verantwortlicher für den Einkauf dieser Schätze, diese unserer Kundschaft zugänglich machen kann.

Bei aller natürlich gegebenen kulinarischen Qualität darf nicht vergessen werden, dass wir es mit Ressourcen zu tun haben, die sensibel und nachhaltig genutzt werden müssen. Ebenso muss die Rohware nicht nur gefangen werden, sondern auch im bestmöglichen Prozess zum Endprodukt verarbeitet werden, damit sich die Güte vollends entfalten kann. Schlüssel hierfür ist höchste Wertschätzung, an diesem Punkt kommt „Clearwater“ ins Spiel.

„Clearwater“ schätzt den Wert, der mit ihrer Fischerei und ihrer Produktion geschaffen wird. Die Ressourcen werden mit einem wissenschaftlichen Ansatz gemanagt. Neben der Entnahme spielt Wissensaufbau sowie besseres Verständnis für den Organismus und den Lebensraum eine elementare Rolle. Die effektive Nutzung soll mit möglichst geringem ökologischen Fußabdruck erfolgen. Die Mitarbeitenden auf den Booten, in der Produktion, im Büro sollen an der Wertschöpfung teilhaben. Über die 50%ige Beteiligung von 7 indigenen Stämmen im kanadischen Nord-Osten wird auch hier zurückgegeben - an die Urbevölkerung und die Menschen, die zuerst die Gewässer befischten. Diese Kultur wird auch an die Fischereien in Europa und Südamerika weitergegeben und dort gelebt.

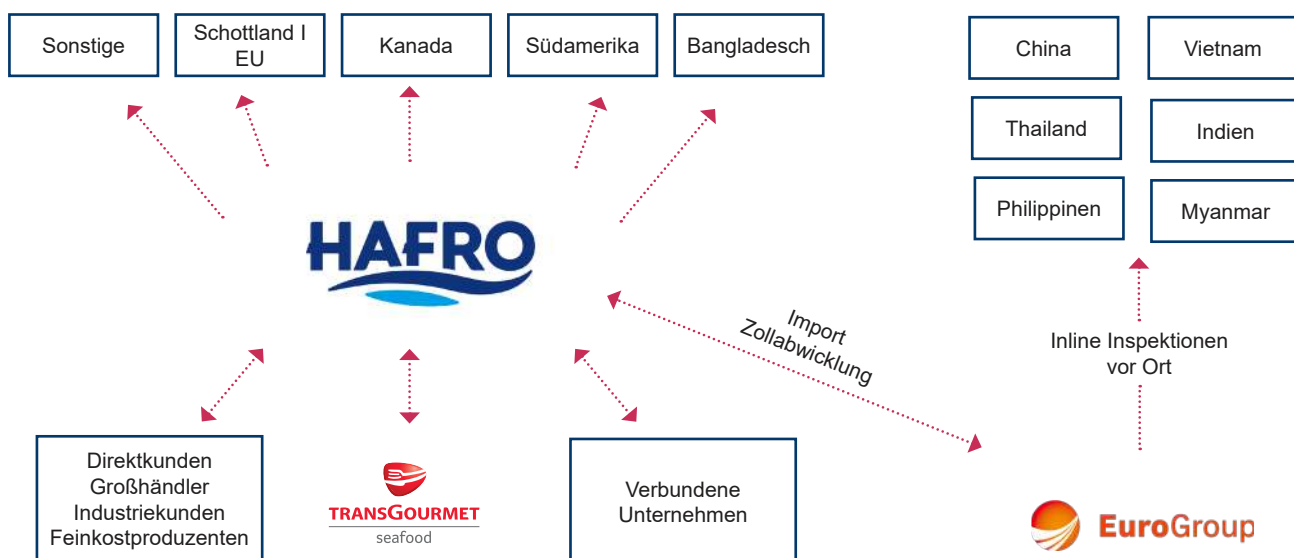
„Clearwater“ weiß, wie man die Hummer, Muscheln und andere Spezies, die sie befischen, fängt. Inzwischen sind sie aber auch sehr gut darin, aus den Fängen Produkte von Weltklasse zu produzieren. Die Kammuscheln werden an Bord innerhalb von max. 60 Minuten gereinigt und schockgefrostet. Hummer von bester Qualität werden in die ganze Welt versendet oder im „High Pressure“ Verfahren zu den perfekten Produkten verwertet, die wir bei der „HAFRO“ seit 2010 kennen und schätzen. Wir bei der „Hamburger Feinfrost“ sind stolz als Vorreiter in der Vermarktung dieser in meinen Augen besten Verarbeitungsform für Hummer in Europa genannt zu werden.

Mit diesem Folder möchten wir zusammen mit der „Transgourmet Seafood“ noch mehr Kunden die Möglichkeit geben, die exzellente „Clearwater“- Range und auch einige unserer besten Kammuscheln und Krustentierformate kennen zu lernen. Jedes Restaurant, jede Fischhandlung, jedes Bankett kann mit diesen Perlen für die Tellermitte ein starkes Ausrufezeichen setzen, und das mit nachhaltigen und einfach zu verarbeitenden Produkten.

Teilen Sie mit der „Transgourmet Seafood“, „Clearwater“ und uns die Liebe für diese Meerespezialitäten.



**FELIX NITZSCHKE**  
Betriebsleiter (ppa)  
Hamburger Feinfrost GmbH





# Hamburger Feinfrost

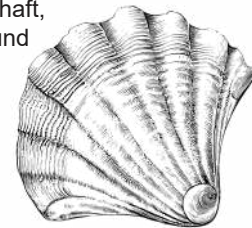
## HISTORIE

Hamburger Feinfrost wurde 1982 als Tochterunternehmen der Gottfried Friedrichs KG (Erste Hanseatische Feinfisch Manufaktur) gegründet. 2001 wurde die Firma vom Altonaer Kaviar Import Haus übernommen, um im Juli 2008 in den Besitz der FrischeParadies-Gruppe überzugehen. 2018 erfolgte die Integration in die Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG. Über die Jahre konnte sich die HAFRO vor allem einen Namen als qualitätsbewusster Importeur für Meeresspezialitäten machen. Darüber hinaus wurden jedoch auch andere interessante Sortimente erschlossen. Zunächst konnte in langjähriger Kooperation mit Lieferanten in Thailand und Vietnam asiatisches Fingerfood und Dim Sum erfolgreich vermarktet werden, später kam noch das außergewöhnliche Speiseeis von Giolito dazu. Mit starken Partnern im Rücken sehen wir uns heute als einen der verlässlichsten Anbieter in der Branche und wollen uns stetig und dynamisch weiterentwickeln.

## ERFAHRUNG

HAFRO ist ein modernes und agiles Unternehmen. Unsere Mitarbeiter haben sich mit großer Leidenschaft dem Thema Meeresspezialitäten verschrieben und verfügen über ein ausgezeichnetes Expertenwissen. Die langjährigen, vertrauensvollen Beziehungen zu unseren Lieferanten und eine strikte Ausrichtung nach den Wünschen und den unterschiedlichsten Anforderungen unserer Kunden machen es möglich, Ihnen stets zeitgemäße und stimmige Lösungen anzubieten.

Seafood ist unsere Leidenschaft, der Handel unser Geschäft und Hamburg unser Zuhause!



## QUALITÄT

Gerade bei sensiblen Lebensmitteln wie Fisch und Seafood kommt Genuss nur von Qualität. Hier freuen wir uns über schöne Erfolge: Mit unserer TK-Eigenmarke „HAFRO“ haben wir uns innerhalb kurzer Zeit einen sehr guten Ruf erworben, mit unseren „Gastro Star“ Fingerfood- und Dim-Sum-Top-Produkten spielen wir international eine führende Rolle. Ebenso hoch geschätzt ist die Marke, die verlässliche Qualität zum günstigen Preis bietet: unsere „Gourmaître Delicatessen“. Das freut uns, denn das Lob kommt von allerhöchster Stelle – von unseren Kunden. Und die sind vor allem eins: Profis, denen Qualität, Produktsicherheit und ein überzeugendes Preis-Leistungs-Verhältnis wichtig sind. Qualität kann nur gelingen, wenn man ein funktionierendes Qualitätsmanagement-System implementiert hat.

## LEISTUNG

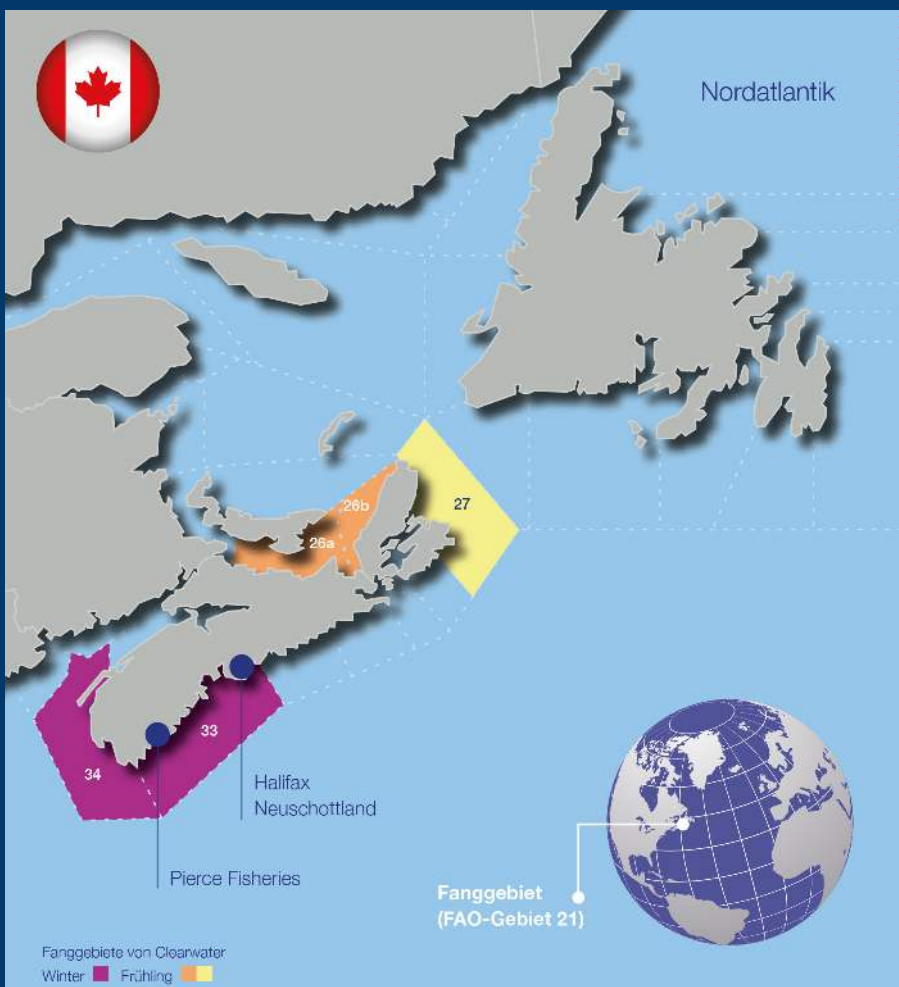
Wir verstehen uns als Partner unserer Kunden. Dies zeigt sich ganz praktisch in der Erfüllung ihrer Wünsche. So ist es für uns selbstverständlich, dass wir zum Beispiel individuelle Kalibrierungen oder Portionierungen ermöglichen, unsere Kunden bei der Warendisposition und Lagerhaltung unterstützen, schwer zu beschaffende Produkte auf Anfrage sourcen, Private Label Produktionen organisieren, nach Kundenspezifikation importieren und sie, bei Bedarf, „just in time“ beliefern. Wir sind nicht einfach ein Importeur mit breitgefächertem Sortiment sondern kompetenter Dienstleister. Wir wissen, dass der Erfolg unserer Kunden auch davon abhängt, dass sie auf aktuelle Trends schnell reagieren können und ihre Wünsche entsprechend umgesetzt werden. Genau darin sehen wir unsere wichtigste Aufgabe. Schließlich ist optimale Kundenorientierung die Basis unseres eigenen Erfolges.



**ERSTKLASSIGER CLEARWATER HUMMER AUS NEUSCHOTTLAND: AUSSERGEWÖHNLICHE QUALITÄT UND GANZJÄHRIGE CONVENIENCE**

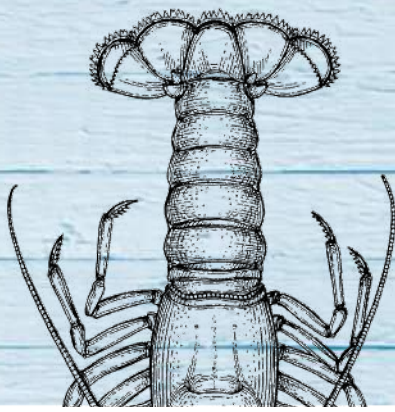


Die aus den kühlen, unberührten Gewässern des kanadischen Nordatlantiks zur besten Fangzeit geernteten Clearwater Hummer aus Wildfang haben einen außergewöhnlichen frischen Geschmack und eine fleischige Textur. Sie werden auf vielseitige Weise in praktischen, kochfertigen Formaten angeboten und sind köstlich pochiert, gedämpft oder gebacken. Clearwater's Lebendhummer, Hummerfleischprodukte und halbe Hummer sind das ganze Jahr über erhältlich und stellen eine wunderbare und dauerhafte Ergänzung für jedes Menü dar.



“  
*Hätten Sie es gewusst?*  
 Es dauert 5 bis 7 Jahre,  
 bis ein Hummer 1 Pfund  
 Gewicht erreicht hat.  
 ”





## WAS MACHT DEN HUMMER VON CLEARWATER SO BESONDERS?



Hartschalig



Weichschalig

### UNTERSCHIED ZWISCHEN HARTSCHALIG UND WEICHSCHALIG

Indem Clearwater Hummer zu idealen Zeiten erntet, sorgt man für Qualitätshummer, die voller Fleisch und Geschmack stecken – der Unterschied ist sofort ersichtlich. Der erstklassige hartschalige Hummer von Clearwater enthält bis zu 50% mehr Fleisch als weichschaliger Hummer.

### SAISONALE ERNTE

Clearwater betreibt den Hummerfang nur in zwei Saisons – von Ende November bis Anfang Januar und von Mai bis Ende Juli, und zwar vor der Häutung, wenn die Hummer den höchsten Fleisch- und Proteingehalt aufweisen. Dadurch stellt man sicher, dass nur allerbeste Qualität geliefert wird.

### STRENGE PRÜFUNG UND QUALITÄTSKONTROLLE

Jeder Hummer wird von Hand beurteilt, gewogen und auf seine Gesundheit hin untersucht. Die Hummer werden dann nach Größe und Qualität sortiert, um sicherzustellen, dass sie alle hartschalig sind und den vollen Fleischgehalt aufweisen. Danach werden sie zur langfristigen Lagerung in Festland-Hummerhotels gebracht.



### LAGERUNG IN FESTLAND-HUMMERHOTELS

Clearwater entwickelte und betreibt die weltweit größte hummerfreundliche Lagerstätte. Sie wurde von Biologen speziell entwickelt, um die natürliche Umgebung des Hummers nachzuahmen, sodass er in seinen normalen Ruhezustand zurückkehren kann und der Stress minimiert wird. Die Hummer werden in einer sauberen Umgebung gelagert, die frei von Chemikalien und Antibiotika ist, in der sie ihren Stoffwechsel verlangsamen und in den Winterschlaf versetzt werden, sodass sie ihre zum Erntezeitpunkt vorhandene Frische beibehalten. Dadurch wird ihre Gesundheit, ihr Gewicht und ihre Vollfleischigkeit erhalten.

Man kann fast 2 Millionen Pfund frische, lebendige Hummer in speziell entworfenen „hummerfreundlichen“ Abteilungen lagern, um sicherzustellen, dass das ganze Jahr über die besten vollfleischigen und hartschaligen Hummer geliefert werden können.

### HIGH-PRESSURE-VERARBEITUNG (HIGH PRESSURE PROCESSING – HPP)

Beim zweistufigen HPP-Verfahren von Clearwater werden die Hummer schnell abgekühlt, um einen vorübergehenden Winterschlaf zu induzieren, wonach sie an die HPP-Maschine übergeben werden, die die Hummer innerhalb von Sekunden einschläfert. Das Fleisch löst sich leicht von der Schale, der Hummer hat dabei dasselbe Aussehen wie ein lebendiger und ist innerhalb einer halben Stunde nach dem HPP-Verfahren eingefroren, sodass der einzigartige „Lebendhummergeschmack“ und die Textur erhalten bleibt.

### HUMMERBIOLOGEN VON CLEARWATER

Clearwater beschäftigt ein Team von Biologen, die biologische Wissenschaften und Technologien zur Perfektionierung der Verarbeitungs- und Lagersysteme zur Erhaltung der Hummerqualität und -gesundheit einsetzen.

### RÜCKVERFOLGBARKEIT

Hummer von Clearwater werden in den unternehmenseigenen Verarbeitungs- und Lageranlagen an Land getestet, sortiert und verpackt. Die Lebensmittelsicherheits- und Qualitätssicherungsprogramme, einschließlich HACCP und BRC, werden vom Lebensmittelsicherheitsteam sorgfältig überwacht und laufend aktualisiert. HPP-Hummer von Clearwater durchlaufen eine komplette BRC-Verarbeitungskette.

# Hummer als Nahrungsmittel

Jeder weiß wie lecker Hummer sind, aber wussten Sie auch, wie gesund sie sind?



Hummer gelten als eine der gesündesten Proteinquellen. Tatsächlich enthalten sie weniger Kalorien und gesättigte Fettsäuren als mageres Rindfleisch, weißes Hühnerfleisch und Schweinefleisch. Hummer enthalten auch Omega-3-Fettsäuren, die helfen können das Risiko von Herzerkrankungen zu verringern. Weiterhin enthalten sie Vitamine und Mineralien, die die Bildung von roten Blutkörperchen und die Immunfunktion unterstützen und zur Stärkung der Knochen beitragen.

## HPP HUMMERPRODUKTE



Ganzer gefrorener Hummer



Hummerschwanzfleisch mit oder ohne Schale



Scheren- und Gelenkfleisch



Halbe Hummer (Split Lobster HPP)



### HUMMER-ROHFLEISCH

Typischerweise wird nur das Schwanz-, Scheren-, Gelenk- und Beinfleisch aus einem verarbeiteten Lebendhummer entnommen - das bedeutet, dass nur 30% des gesamten gekauften Hummers tatsächlich verwendet wird! Um 1 kg Hummerfleisch zu erhalten, benötigt man etwa neun Hummer mit einem Gewicht von 454 g.



# Merkmale und Vorteile

## DER VERSCHIEDENEN HUMMER-FORMATE



### GANZER GEKOCHTER GEFRORENER HUMMER

- Bietet eine schöne kulinarische Präsentation.
- Vorgegart im Herkunftsland (Kanada/USA) direkt nach der Anlieferung.
- Kein Kochen erforderlich ⇒ praktisch.

### GANZER ROHER GEFRORENER HUMMER

- Bietet eine schöne kulinarische Präsentation.
- Die Kochzeit kann flexibel bestimmt werden für optimalen Geschmack und Konsistenz.
- Rohes Fleisch repliziert den Geschmack und das Erlebnis eines frisch gefangenen lebendigen Hummers.
- Liefert einen Genuss wie bei lebendig zubereitetem Hummer, jedoch ohne die Mühe, einen lebendigen Hummer zu handhaben.



### ROHES, GEFRORENES NICHT-HPP HUMMERFLEISCH

- Rohes Fleisch bietet einen vollwertigen Hummergeschmack.
- Eingeschränkte Formatauswahl: Hummerschwanz oder Hummerscheren mit Schale.

### ROHES, GEFRORENES HPP HUMMERFLEISCH

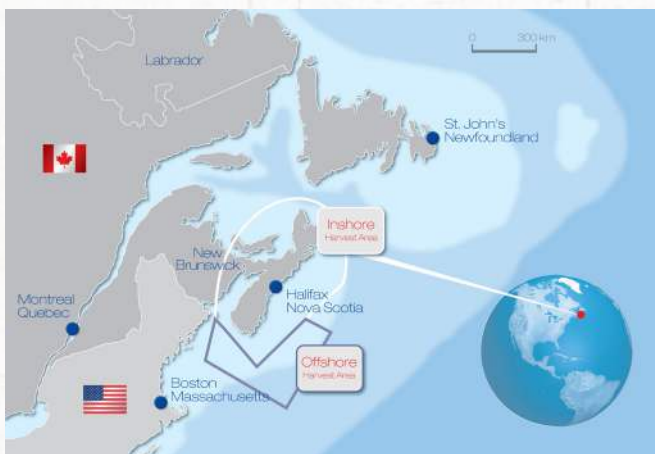
- Rohes Fleisch bietet einen vollwertigen Hummergeschmack.
- Größere Auswahl an Formaten (Schwanz, Schere, Gelenk, halbe Hummer) mit oder ohne Schale erhältlich.
- HPP bedeutet, dass das Fleisch leicht aus der Schale zu lösen, einfach zu essen ist und kaum bis gar nichts davon verloren geht.
- Die komfortablen Produkte und Formate bieten maximale Flexibilität bei der Zubereitung, wobei keine Verluste entstehen.
- Ausschließliche Verarbeitung von vollfleischigen Hartschalenhummern.
- Wird nur in Monaten gefangen, in denen der Blutproteinspiegel am höchsten ist, was für einen besseren Geschmack und eine bessere Textur sorgt.
- Ganzjährige Verfügbarkeit.

# Die Vorteile

VON HPP HUMMER AUF EINEN BLICK

Clearwater

High Pressure  
Hummer



## MERKMALE UND VORTEILE

- Komfort: kein vorkochen oder schälen erforderlich.
- Qualität: Hochdruckverarbeitung für bessere Textur und besseren Geschmack.
- Verbesserter Geschmack: das Kochen mit rohem Fleisch maximiert den Hummergeschmack im Vergleich zu vorgekochten Hummerprodukten.
- Portionskontrolle: es wird nur das verwendet und zubereitet, was benötigt wird.
- Gefrierlagerung: vakuumverpackt für optimale Frische.
- 100% natürlich: keine Chemikalien oder Zusatzstoffe.
- Feste Preisgestaltung: Möglichkeit für Gastronomen, ein Hummer-Menü zu einem festen Preis anzubieten.

## FANG UND VERARBEITUNG

Clearwater fängt seinen Hummer in den unberührten Gewässern des kanadischen Nordatlantiks und bezieht ihn von umweltzertifizierten Küsten- und Hochseefischereien. Das rohe, gefrorene Hummerfleisch sowie die rohen gefrorenen Hummerschwänze ohne Schale von Clearwater werden mit einem speziellen Hochdruck-Extraktionssystem hergestellt. Bei diesem Verfahren wird das rohe Hummerfleisch von der Schale gelöst und dann innerhalb einer halben Stunde tiefgefroren, um den Geschmack und die Textur eines erstklassigen „lebenden“ Hummers zu gewährleisten.



## IN DER KÜCHE

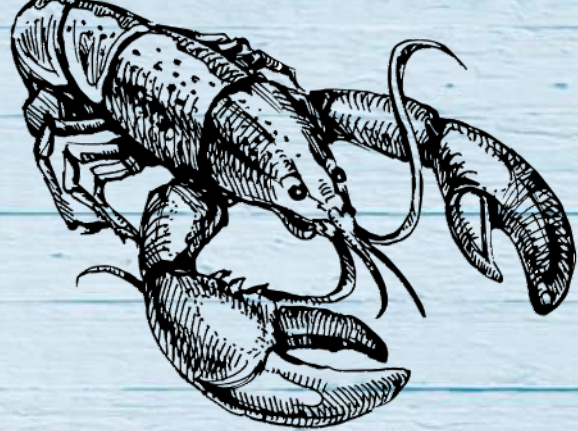


Das rohe, gefrorene Hummerfleisch von Clearwater kann auf verschiedenste Weise zubereitet werden, z. B. durch Kochen, Dämpfen, Backen, Grillen oder Sautieren. Nach dem Kochen eignet sich das Fleisch ideal für klassische und traditionelle Hummergerichte wie Hummerröllchen, Hummer-Mac-and-Cheese und Nudelgerichte mit Meeresfrüchten. Die restliche Brühe aus dem zubereiteten Hummerfleisch kann als köstliche Würze in Saucen oder als Topping verwendet werden. 100% Fleisch, ohne Probleme und ohne Abfall!

## LEBENSMITTELSICHERHEIT UND -QUALITÄT

Programme zur Lebensmittelsicherheit und Qualitätssicherung, einschließlich der CFIA-Registrierung an Bord der Clearwater-Schiffe und der BRCGS-Zertifizierung in den Verarbeitungsbetrieben, gewährleisten, dass unsere Kunden nur qualitativ hochwertige, konsistente und lebensmittelsichere Produkte erhalten.





# Empfehlungen & Tipps

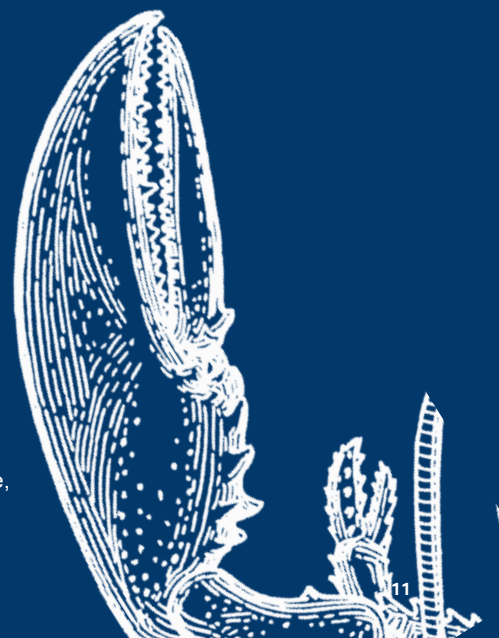
Hummer sind Produkte für anspruchsvolle Genussmenschen. Mit Hummer verbindet sich eine Kulinarik ganz besonderer Art. Qualität spielt dabei eine entscheidende Rolle. Wer sich Hummer gönnt, will ein besonderes Geschmackserlebnis genießen. Mit unseren Empfehlungen wollen wir Sie inspirieren, neue Genusswelten auszuprobieren und Ihre Kunden zu begeistern.



## EMPFEHLUNGEN AUS DEM URSPRUNG

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1 | Lobster & Steak (Surf & Turf)      |
| 2 | Lobster Rolls & Mini Lobster Rolls |
| 3 | Garlic Herb Broiled Lobster Tails  |
| 4 | Garlic Lobster Pasta               |
| 5 | Grilled Lobster Tails              |
| 6 | Lobster Tacos                      |
| 7 | Lobster Ravioli                    |
| 8 | Lobster Thermidor                  |
| 9 | Lobster Sandwich                   |

Mit erstklassigen Clearwater Hummern aus Neuschottland können Sie das ganze Jahr über leckere, sowohl warme als auch kalte Speisen zubereiten.



# Unser Sortiment

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEBINDE
 ❄️ 777783	<b>Hummer ganz, MSC-zertifiziert</b> roh, mit Schale, quarters	Karton ca. 4,44 kg (= 8 Stück à 520-650 g)
 ❄️ 834899	<b>Hummer ganz, MSC-zertifiziert</b> roh, mit Schale, chix	Karton ca. 3,63 kg (= 8 Stück à 420-550 g)
 ❄️ 144184	<b>Hummer halbiert ‚High Pressure‘, MSC-zertifiziert</b> roh, mit Schale, ausgenommen, unter hohem Druck verarbeitet	Karton 2,4 kg (= 12 Stück à 200 g)
❄️ 811043	<b>Hummerschwänze</b> roh, mit Schale, einzeln entnehmbar	Karton 4,54 kg (= ca. 35 Stück à 113-142 g)
Lebend- ware 195584	<b>Hummer ‚Chix‘</b> Herkunft Kanada, es kann saisonbedingt zu Engpässen kommen	Styropor-Box ca. 3 kg (= 5 Stück à 420-600 g)
Lebend- ware 195560	<b>Hummer ‚1 3/4‘</b> Herkunft Kanada, es kann saisonbedingt zu Engpässen kommen	Styropor-Box ca. 4 kg (= 5 Stück à 780-930 g)
Lebend- ware 384315	<b>Hummer ‚Selects‘</b> Herkunft Kanada, es kann saisonbedingt zu Engpässen kommen	Styropor-Box ca. 5 kg (= 5 Stück à 930-1.200 g)
❄️ 807020	<b>Macduff Premium Kaisergranat von den Hebriden</b> 16/20, roh, ganz, einzeln entnehmbar	Styropor-Box 1,35 kg



*Coming soon:* Freuen Sie sich auf einen schmackhaften Lobster Roll Feinkostsalat.



MSC-C-51709

Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei.  
[www.msc.org/de](http://www.msc.org/de)



“  
Weitere Inspirationen  
Einfach die QR-Codes  
scannen & weitere  
Informationen & Ideen  
erhalten.”





## Stefanie von Reisswitz

Senior Regional Sales Manager,  
Germany, Scandinavia and Benelux bei Clearwater Fine Foods Europe



Bereits bei seiner Gründung 1976 hat sich Clearwater auf die Fahnen geschrieben, seinen Kunden nur die beste Qualität an Hummern und anderen Meeresfrüchten anzubieten. Qualität und Nachhaltigkeit stehen seitdem im Mittelpunkt der Unternehmensentscheidungen, der Erntepraktiken, der Verarbeitung der Meeresfrüchte und des gesamten Betriebs von Clearwater.

Der Premium Hardshell Fresh™ Hummer von Clearwater wird nur in den kurzen kanadischen Fangsaisons im Frühjahr und im Winter wild gefangen und nachhaltig geerntet. In dieser Zeit sind die Hummer besonders kräftig und vollfleischig – sie liefern bis zu 50% mehr Fleisch als Weichschalenhummer. Auch die roh-gefrorenen Clearwater High Pressure Hummerprodukte werden aus diesen Premiumhummern mit Hilfe des speziellen High Pressure Processing (HPP) Systems produziert. Hierbei löst sich das rohe Fleisch von der Schale und wird innerhalb einer halben Stunde eingefroren. Dies gewährleistet den erstklassigen Geschmack und die Textur von „lebendem“ Hummer und ein vereinfachtes Koch- und Esserlebnis.

Auch die kanadischen Tiefseescallops von Clearwater sind von außergewöhnlich hoher Qualität. Sie werden innerhalb einer Stunde nach dem Fang an Bord unserer Fabriksschiffe ausgelöst und trocken gefroren, ohne Zusatzstoffe oder Chemikalien. Das Einfrieren auf See ist die bevorzugte Verarbeitungsmethode für Scallops, da unabhängige Untersuchungen zeigen, dass gefrorene Scallops an Land gefrorenen in Bezug auf Abtropfverlust, Kochausbeute, Geschmack, Textur, Aussehen und Haltbarkeit übertreffen.

Auch die anderen Produkte, die Sie in diesem Folder von Clearwater und ihrer schottischen Tochterfirma Macduff finden, dürften Sie ebenso überzeugen. Wir freuen uns und sind stolz, Ihnen unsere Produkte hier zusammen mit der Transgourmet Seafood und der HAFRO näherzubringen.



**ROBERT MÜLLER**  
Category Manager TK  
Transgourmet Seafood

Von Hummern und Muscheln: Eine kulinarische Reise durch die Meereswelt.

Wir freuen uns, Ihnen hochwertige Meeresdelikatessen präsentieren zu dürfen, die sowohl durch ihre Nachhaltigkeit als auch ihren exquisiten Geschmack überzeugen.

Nachhaltigkeit ist ein zentrales Anliegen unseres Unternehmens. Wir sind uns der Verantwortung bewusst, die die Bewirtschaftung von Meeresressourcen mit sich bringt. Daher legen wir großen Wert darauf, dass unsere Hummer und Kammuscheln auf nachhaltige Weise gefangen werden. Durch die Einhaltung strenger Fangmethoden tragen wir dazu bei, die Bestände zu schützen und die Meeresökosysteme zu erhalten.

Neben der Nachhaltigkeit steht bei uns auch der Geschmack im Mittelpunkt. Unsere Hummer und Kammuscheln werden sorgfältig ausgewählt und in kürzester Zeit verarbeitet.

Der unverwechselbare Geschmack und die zarte Textur unserer Produkte werden selbst anspruchsvollste Feinschmecker begeistern. Ob als Hauptzutat in einem delikaten Gericht oder als Highlight auf einer festlichen Speisekarte - Hummer und Scallops verleihen jedem Gericht eine besondere Note. Wir laden Sie ein, in unserem Sortimentskatalog zu stöbern und die Vielfalt unserer Hummer- und Kammuschelprodukte zu entdecken. Tauchen Sie ein in die Welt der exquisiten Meeresköstlichkeiten und lassen Sie sich von der Kombination aus Nachhaltigkeit und Geschmack begeistern.

## KANADISCHE SCALLOPS AUS WILDFANG



Nachhaltig aus den unberührten Gewässern des kanadischen Nordatlantiks geerntet, sind die tiefgefrorenen Premium-Muscheln von Clearwater zu 100 % natürlich. Innerhalb einer Stunde nach der Ernte werden die Kammuscheln direkt an Bord unserer Schiffe eingefroren. Dieses Verfahren bietet ein Höchstmaß an Frische und Qualität. Sie werden nirgendwo eine frischere, reinere Kammuschel finden.



### FANG UND VERARBEITUNG

Die in den kalten, klaren Gewässern des kanadischen Nordatlantiks wild gefangenen Kammuscheln von Clearwater werden von hochmodernen Fabrikschiffen geerntet. Clearwater ist Kanadas größter Quoteninhaber für Kammuscheln. Die Schiffe ernten bei jedem Wetter und gewährleisten eine gleichbleibende Versorgung 12 Monate im Jahr. Die Scallops von Clearwater werden an Bord unserer Fabrikschiffe innerhalb einer Stunde nach dem Fang geschält und trocken gefroren, ohne jegliche Zusätze oder Chemikalien. Das Gefrieren auf See ist die bevorzugte Verarbeitungsmethode für Scallops. Unabhängige Untersuchungen haben gezeigt, dass auf See gefrorene Kammuscheln die an Land gefrorenen Kammuscheln in Bezug auf Tropfverlust, Kochausbeute, Geschmack, Textur, Aussehen und Haltbarkeit übertreffen.

### Die Unterschiede

#### Jakobsmuscheln – Mittelmeer-Pilgermuschel (*Pecten jacobaeus*)/Große Pilgermuscheln (*Pecten maximus*) gehören zu den Kammuscheln (*Pectinidae*)

- Vorkommen: Nordostatlantik FAO27 (Frankreich, GB, Dänemark, Norwegen, etc.).
- Optik: Die Schalenaußenseiten sind rau durch konzentrische Schüppchenreihen. Außerdem ist die Schale gerippt (berühmte Muschelform). Die Schalen sind innen weiß und außen bräunlich/rötlich. Werden ca. 15 bis 20 cm groß.
- Geschmack: leicht süßlich.
- Fischerei: Kleinbootfischerei, nur einzelne Fischer-eien sind MSC-zertifiziert.

#### Kammuschel – Tiefseescallop – *Placopecten magellanicus*

- Vorkommen: Nordwestatlantik FAO21 (USA, Kanada).
- Optik: Die Schale ist nur leicht gerippt und nahezu glatt. Farblich meist deutlich blasser. Sind etwas kleiner als die Jakobsmuscheln – maximale Größe: 15 cm.
- Geschmack: leicht süßlich & nussig.
- Fischerei: überwiegend industrielle Fischerei und weitgehend MSC-zertifiziert.





### LEBENSMITTELSICHERHEIT UND -QUALITÄT

Programme zur Lebensmittelsicherheit und Qualitätssicherung, einschließlich der CFIA-Registrierung an Bord von Clearwater-Schiffen und der BRCGS-Zertifizierung in den Verarbeitungsbetrieben, gewährleisten, dass Clearwater-Kunden nur qualitativ hochwertige, konsistente und lebensmittelsichere Produkte erhalten.

### MERKMALE UND VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Chemikalien oder Zusatzstoffe.
- Wild gefangen.
- MSC-zertifiziert.
- IQF für Komfort und Portionskontrolle.
- „Trockene“ Kammuschel: minimale Schrumpfung und höhere Kochausbeute.
- Überlegener frischer Geschmack & einmalige Textur.

### NATÜRLICHKEIT

Alle Kammuscheln von Clearwater sind 100% natürlich und frei von Zusatzstoffen. Etwaige Farbunterschiede sind natürlich und haben keinen Einfluss auf die Qualität oder den Geschmack der Muscheln. Unsere Kammuscheln gibt es in allen Formen, Farben und Größen, aber ein Merkmal bleibt immer gleich - ihr unglaublicher Geschmack!

### IN DER KÜCHE

Clearwater tiefgefrorene Scallops sind die perfekte Wahl für eine Vielzahl von Menüs, von Vorspeisen bis zu Hauptgerichten. Sie eignen sich ideal als Topping für Pasta, Salate und Chowders sowie als Mittelpunkt des Tellers und können angebraten, pochiert, gedünstet oder gegrillt werden. Ein einfaches Anbraten in der Pfanne ist der beste Weg, um die Eigenschaften und Vorteile von Clearwaters Kammuscheln zu demonstrieren. Sobald das Produkt aufgetaut ist, tupfen Sie es trocken und legen es in eine sehr heiße Pfanne mit einem geschmacksneutralen Speiseöl mit hohem Rauchpunkt.



### PROBIEREN SIE DEN CLEARWATER-UNTERSCHIED

Clearwater-Muscheln werden vor der Aushärtung gefroren, was bedeutet, dass sie hervorragende wasserbindende Eigenschaften haben. Die Kammuscheln binden oder halten ihre eigene natürliche Feuchtigkeit und verhindern so, dass sie zusätzliche oder externe Feuchtigkeit aufnehmen. Die Kammuscheln der meisten Wettbewerber werden tagelang auf Süßwassereis gelagert oder in chemischen Lösungen getränkt, um die Feuchtigkeit zu binden und das Produkt vor dem Versand an die Kunden zu konservieren. Wenn Scallops tagelang auf Eis gelagert werden, wird das frische Wasser absorbiert und zurückgehalten, was zu einem minderwertigen Produkt mit Wasserzusatz führt. Das Wasser oder die chemischen Lösungen werden später während des Wartens oder Kochens abgesaugt, was zu Produktverlusten oder Schrumpfung führt.

Unser Frisch-Gefrier-Verfahren bietet nicht nur ein Höchstmaß an Frische und Qualität, sondern auch ein hochwertiges Premium-Produkt mit längerer Haltbarkeit und letztlich einen besseren Wert für den Endverbraucher. Clearwater's Kammuscheln behalten beim Kochen ihre Form, ihre Farbe und ihren Geschmack und werden beim Anbraten schön goldbraun.



Seegefrostet



Landgefrostet

# Unser Sortiment



Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. [www.msc.org/de](http://www.msc.org/de)

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEBINDE
 <b>KANADA</b>		
  822554	<b>Kammuschelfleisch 10/20, MSC-zertifiziert</b> roh, ohne Rogen, mit Schutzglasur kompensiert, FAS (seegefroren), real count, unbehandelt	Karton 10 Beutel à 1 kg 
  982345	<b>Kammuschelfleisch 20/30, MSC-zertifiziert</b> roh, ohne Rogen, 20% Glasur, FAS (seegefroren), real count, unbehandelt, einzeln entnehmbar	Karton 10 Beutel à 1 kg
  818646	<b>Kammuschelfleisch 20/30, MSC-zertifiziert</b> roh, ohne Rogen, FAS (seegefroren), real count, unbehandelt	Karton 15 Faltschachteln à 360 g 
 <b>SCHOTTLAND</b>		
<i>Macduff's King Scallops</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• werden das ganze Jahr über in den Gewässern rund um das Vereinigte Königreich geerntet.</li> <li>• werden von Hand geöffnet und geschält.</li> <li>• haben einen süßen &amp; delikaten Geschmack mit einer fleischigen Textur.</li> </ul>		
  241915	<b>Jakobsmuscheln 8/12</b> roh, mit Rogen, mit 20% Glasur (Karton 10 Beutel à 800 g netto), einzeln entnehmbar	Karton 10 Beutel à 1 kg
 789268	<b>Jakobsmuschelfleisch 10/20</b> roh, ohne Rogen, mit 20% Glasur, einzeln entnehmbar	Karton 10 Beutel à 1 kg
 <b>NORWEGEN</b>		
115667	<b>Jakobsmuschelfleisch</b> lebend, in der Schale, 3 Tage Bestellvorlauf erbeten	Stück ca. 220 g, Styropor-Box ca. 2 kg
 <b>ARGENTINIEN</b> <i>Coming soon:</i> Freuen Sie sich auf weitere hochwertige Scallop-Snackartikel.		

“ Weitere Inspirationen  
 Einfach die QR-Codes  
 scannen & weitere  
 Informationen & Ideen  
 erhalten. ”





# Inspiration Lobster



**SPAGHETTI MIT HUMMERFLEISCH & CREMIGER  
DILL-HUMMERSAUCE**



**HUMMER MIT RÜHREI & SAUCE HOLLANDAISE  
AN EINEM SALATBETT**



**RINDERFILETSTEAK & HALBER HUMMER  
AN OFENKARTOFFEL & SALAT**



**HUMMER & ANGUS BURGER AUF KNUSPRIGEM  
BAGUETTE MIT AIOLI ABGERUNDET**

# Inspiration Lobster



**AUBERGINEN BURGER MIT HUMMERFLEISCH,  
STEAKNACKEN & TOMATEN-ALGEN-TATAR**



**HUMMERSCHWANZ & RINDERBÄCKCHEN AUF  
KÜRBISPÜREE MIT WIRSINGSTRUDEL**



**GOURMET HUMMER BURGER MIT AVOCADO  
& KAMASUTRA-DIP**



**LOBSTER ROLL MIT HIJIKI SEEALGENSALAT  
& WASABI DIP**

# Inspiration Scallop



**GEBRATENE SCALLOPS AUF SÜSSKARTOFFEL-PÜREE & KRÄUTERSAITLINGEN**



**SCALLOPS MIT CHORIZO & GOMA WAKAME SEEALGENSALAT**



**OFENKARTOFFEL DELUXE MIT SCALLOPS & RÄUCHERLACHSTATAR**



**HIRSCHBURGER MIT KAMMUSCHELFLEISCH UND JALAPEÑO-PAPRIKA RELISH.**

# Inspiration Scallop



**GEGRILLTE SCALLOPS IM BACONMANTEL  
MIT BUNTEN MÖHREN**



**SCHWARZE PASTA MIT SCALLOPS & GARNELEN**



**GRATINIERTE SCALLOPS AUF GOMA WAKAME  
SEEALGENSALAT**



**SCALLOPS MIT SPECK UMMANTELT UND  
VERSCHIEDENEM KÄSE GRATINIERT**

# Ansprechpartner

## TRANSGOURMET SEAFOOD



**MIKE GOEDE**

Verkaufsleiter | Gebiet: national  
mike.goede@transgourmet.de  
0163 8733 841



**DENNIS WEGENER**

Gebiet: Nord | Ost  
dennis.wegener@transgourmet.de  
0170 6303 855



**JÜRGEN BOLTERS DORF**

Gebiet: Nord | West  
juergen.boltersdorf@transgourmet.de  
0151 29282 736



**STEFAN HACKER**

Gebiet: Süd  
stefan.hacker@transgourmet.de  
0151 55128 417



Facebook  
transgourmet\_seafood



Instagram  
#wirliebenfisch



LinkedIn  
Transgourmet Seafood



Medienportal  
Transgourmet Seafood

# Drei Partner für beste Qualität

**REMARKABLE SEAFOOD - RESPONSIBLE CHOISE**



# Impressionen



**WIR WAREN VOR ORT  
UND HABEN UNS SELBST  
ÜBERZEUGT**





I  
M  
P  
R  
E  
S  
S  
I  
O  
N  
E  
N



**Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG**

Amtsgericht Darmstadt HRA 85580, Sitz: Riedstadt • Persönlich haftende Gesellschafter: Transgourmet Central and Eastern Europe GmbH, Riedstadt - AG Darmstadt HRB 95033

Geschäftsführer: Frank Seipelt (Vorsitz), Manfred Hofer, Achim Schmeel, Alexandru Vlad, Kathrin Willhardt

Transgourmet Central and Eastern Europe AG, Basel (Schweiz) – Handelsregister Kanton Basel-Stadt CHE-116.103.244 • Verwaltungsrat: Joos Sutter (Präsident), Adrian Werren  
Zentrale: Albert-Einstein-Str. 15 | 64560 Riedstadt • Telefon: 0 800 1 722 722 • E-Mail: kontakt@transgourmet.de • www.transgourmet.de

Alle Angebote und Angebotsmengen sind freibleibend. Alle in Euro ausgewiesenen Preise sind Großhandelspreise ohne Mehrwertsteuer (Gebindeabnahme). Für Artikel, die im Anbruch geliefert werden, wird ein Aufschlag berechnet. Verkauf erfolgt nur an Wiederverkäufer, gewerbliche Verbraucher und Unternehmer im Sinne von § 14 BGB. Ansonsten gelten die allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen der Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG. Diese können schriftlich oder telefonisch unter der oben genannten Kontaktadresse angefordert werden. Für Druckfehler keine Haftung.